**Тема 16.**[**Організація продовольчого і матеріально-технічного постачання в готелі**](https://elearn.nubip.edu.ua/mod/book/view.php?id=259319)

**Мета заняття:** Знати завдання та організаційну струк[тур](https://elearn.nubip.edu.ua/mod/glossary/showentry.php?eid=198909&displayformat=dictionary)у підрозділів (відділів) продовольчого та матеріально-технічного постачання;  джерела постачання;  порядок формування господарських зв’язків із постачальниками та організацією матеріально-технічного постачання в підприємствах готельного господарства. Знати види  складських приміщень для збереження продовольчих товарів, матеріально-технічних засобів, складові тарного господарства та операції по обороту тари. Засвоїти характеристику тари та етапи її прийому та списання

**План практичного заняття**

1. Товарно-матеріальні ресурси готелю

2. Розрахунок потреби в різних видах матеріальних ресурсів та їх запасів.

3. Методики нормування запасів матеріальних  ресурсів

4. Шляхи економії та раціонального використання матеріальних ресурсів в готельному господарстві.

5.Основні функції складського господарства.

6. Види складських приміщень для збереження продовольчих товарів та матеріальнотехнічних засобів.

7. Порядок прийому тари. Операції по обороту тари

**Хід роботи**

Під час вивчення теми студенти повинні знати сутність організації технічної експлуатації готельного фонду. Ознайомитись із переліком технічної документації готелю. Розуміти необхідність здійснення контролю за технічним станом конструкцій та інженерного обладнання. Знати види технічних оглядів готелю, види та зміст ремонтних робіт.

Організація технічної експлуатації готельного фонду складається з наступних систем: господарсько-питного водогону; гарячого водопостачання; системи каналізації; центрального опалення; кондиціювання і вентиляції повітря; системи центрального пиловидалення; сміттєвидалення; ліфтового господарства, білизнопроводу, електрообладнання; слабкострумового господарства.

До складу обслуговуючих господарств входять: транспортне господарство, енергетичне господарство, метрологічна служба, санітарна служба.

Для вивчення організації метрологічної служби необхідно усвідомити: її завдання, знати державні системи вимірів (ДСВ), організацію і порядок проведення перевірок, ревізій і експертиз.

Для вивчення організації санітарної служби в готельному господарстві необхідно усвідомити: основні вимоги до санітарного стану приміщень, навколишньої території готельного господарства, санітарно-гігієнічні вимоги до персоналу готельного господарства. Знати договірні відносини, що укладаються з санітарно-епідеміологічними службами Міністерства охорони здоров'я України. Знати організацію і методи проведення дезінфекції, дезінсекції, дератизації в приміщеннях готельного господарства.

**Рекомендовані джерела**

*Основна література: 1,2,3,4,5,6,8,18,21*

*Додаткова література : 23,24,25*

*Internet-ресурси: 36,37,38,39,40,41,42*

**Завдання для студентів**

**Задача 1.**Необхідно розрахувати кількість палива для опалення готелю. Об'єм будівлі за зовнішнім обміром дорівнює 6000 м³. Для цієї місцевості норма витрати умовного палива на опалювальний сезон для будинків об'ємом 5001 – 10000 м³ становить 4,02 кг на 1 м³. Для прикладу, паливом є вугілля, перевідний коефіцієнт якого дорівнює 0,84. Норма гарячого водопостачання 2,1 кг на 1 послугу. Річна програма з надання послуг умовно складає 28000 місце-днів.

**Задача 2.**Визначити загальні витрати води в готелі. Готель на 300 місць має 250 номерів. Програма з відпуску послуг на планований період становить 150000 місце-днів. В середньому витрати води на 1 послугу становлять 220 л або 0,22 м³.

**Задача 3.**Визначити обсяг споживання електроенергії для освітлення готелю на добу, якщо для освітлення приміщень готелю використовується 250 ламп, у тому числі 70 ламп по 75 Вт, 110 ламп – по 100 Вт, і 70 – по 60 Вт. У середньому на добу число годин горіння їх складає: 45 ламп по 75 Вт – 10год.; 25 по 75 Вт – 12 год.; 50 ламп по 100 Вт – 14 год., 60 по 100 Вт – 16год.; 70 по 60Вт – 17год.

**Задача 4.** Розрахувати необхідну кількість глибоких столових тарілок для їдальні на 100 місць, де за день харчується 1100 відвідувачів, а коефіцієнт споживання супів дорівнює 0,75.

**Задача 5.**Розрахувати необхідну кількість столових приборів для загальнодоступної їдальні на 50 місць та приборів для їдальні

**Задача 6.**Розрахувати необхідну кількість меблів для ресторану на 60 місць. Поправковий коефіцієнт враховує знос меблів під час експлуатації.

**Задача 7.**Складання плану забезпечення готелю на плановий рік.

Вихідні дані: в готелі 50 номерів (40 одномісних і 10 двомісних); планований коефіцієнт завантаження 0,8. Предмети гостинності змінюються щодня протягом усього перебування гостя в готелі. Фактичний залишок на перше число місяця, в якому розроблявся план постачання складає (Зф) 35 шт. Очікуване надходження за період від дати, на яку взятий фактичний залишок, і до початку планового періоду (Ноч) – 1500 шт.

Визначити потребу в предметах гостинності та розміри поточного, страхового та підготовчого запасів методом техніко-економічних розрахунків на плановий рік, розрахувати величину завезення матеріалу ззовні.